

## UNIVERSITAS BINA NUSANTARA

---

Fakultas Ekonomi dan Komunikasi

Jurusan Hotel Management

Tugas Akhir Sarjana Diploma 4

Semester Genap 2014/2015

### BUSINESS PLAN VRANIOLLE PAI

**Fransiska Dessy Putri Hermanggita      1501156370**

**Maria Isabella      1501147795**

#### **Abstract**

*Final project discusses Vraniolle Pai business plan as a snack business in form of pie around Binus University. Through individual company named Vraniolle, the pie business objective to satisfy the market's need of innovate and nutritious snacks. The use of purple sweet potato flour in pie-making process as product differentiation and enhancing the nutritional value. The purple sweet potato flour contains anthocyanin as antioxidants or free-radical preventive.*

*The paper focused on the final project plans and business strategy includes planning, marketing analysis, operational standards, human resources, and financial projections. The application of the 7P marketing mix is used as a reference for Vraniolle Pai business development to obtain customer satisfaction.*

*Keywords: business plan, Vraniolle Pai, marketing mix, customer satisfaction, purple sweet potato flour.*

#### **Abstrak**

Tugas Akhir membahas *business plan* Vraniolle Pai sebagai bisnis makanan ringan berupa pai di wilayah sekitar Binus University. Melalui perusahaan perorangan bernama Vraniolle, usaha cemilan pai memiliki sasaran objektif sebagai pemenuhan kebutuhan makanan ringan inovasi yang bergizi. Penggunaan tepung ubi ungu pada proses pembuatan pai sebagai diferensiasi produk dan penambah nilai gizi. Tepung ubi ungu mengandung antosianin sebagai antioksidan atau penangkal radikal bebas. Pembahasan dalam tugas akhir fokus pada rencana dan strategi bisnis meliputi perencanaan, analisis pemasaran, standar operasional, sumber daya manusia, dan proyeksi keuangan. Penerapan 7P dalam bauran pemasaran digunakan sebagai acuan pengembangan bisnis Vraniolle Pai untuk mendapatkan kepuasan pelanggan.

Kata kunci: rencana bisnis, Vraniolle Pai, bauran pemasaran, kepuasan pelanggan, tepung ubi ungu.